

Kuřecí špíz s párkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- Kuřecí maso 500 g
- Špekáček 4 ks
- Anglická slanina 150 g
- Cibule 4 ks
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nakrájené kuřecí maso naklepeme a promícháme s utřeným česnekem, olejem, solí a kořením a dáme asi na 1-2 hodiny do lednice odležet. Mezitím si můžeme pokrájet párky na kolečka, slaninu na kostičky a naplátkovat cibuli. Vše pak střídavě napichujeme na špejle a můžeme grilovat. Občas potřeme olejem a otočíme. Můžeme také smažit na pánvi. Podáváme se zeleninovou oblohou, tatarskou omáčkou, s křenem, nebo jen s hořčicí a chlebem.